

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005 年 6 月 9 日 (09.06.2005)

PCT

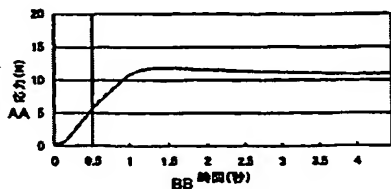
(10) 国際公開番号
WO 2005/051084 A1

- (51) 国際特許分類: A21D 2/26, (72) 発明者: および
8/02, A23G 3/00, A23D 7/00 (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 前島 大輔 (MAE-
JIMA, Daisuke) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県 柏崎市 松
(21) 国際出願番号: PCT/JP2003/015261 波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内 Niigata (JP).
峰尾 茂 (MINEO, Shigeru) [JP/JP]; 〒945-8611 新潟県
(22) 国際出願日: 2003 年 11 月 28 日 (28.11.2003) 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 株式会社ブルボン内
Niigata (JP).
(25) 国際出願の言語: 日本語 (74) 代理人: 吉武 賢次, 外 (YOSHITAKE, Kenji et al.); 〒
100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 2 番 3 号 富
(26) 国際公開の言語: 日本語 士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所 Tokyo (JP).
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会 (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB,
社ブルボン (BOURBON CORPORATION) [JP/JP]; 〒 BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE,
945-8611 新潟県 柏崎市 松波四丁目 2 番 1 4 号 Niigata DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM,
(JP). HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR,
LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ,

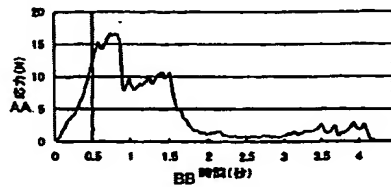
/ 続案有 /

(54) Title: PROTEIN-RICH BAKED FOOD AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

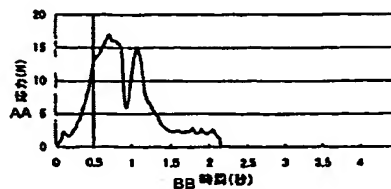
(54) 発明の名称: 高タンパク焼成食品およびその製造方法



A



B



C

AA...STRESS (N)
BB...TIME (SEC)

(57) Abstract: A protein-rich baked food containing at least 15% by weight (in terms of dry weight) of a protein component based on the whole food together with at least a fat component and a sugar component. This baked food is obtained by finely milling and stirring a first material mixture, which contains the protein component, the fat component and the sugar component, to give a creamy pre-product, and then mixing this pre-product with a second material mixture separately prepared, which contains at least a fat component and a sugar component, followed by baking. This baked product contains protein at a high concentration, has a soft texture and shows excellent crispness and meltability in the mouth.

(57) 要約: 本発明は、食品全体に対して少なくとも15重量% (乾燥重量基準) の量のタンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを少なくとも含んでなる、高タンパク焼成食品であって、タンパク質成分と、油脂成分と、糖質成分とを含んでなる第1の材料混合物を微粉砕して攪拌して、クリーム状の予備生成物を予め形成させ、これを、該予備生成物とは別に用意した、油脂成分および糖質成分を少なくとも含んでなる第2の材料混合物と、混合して焼成することにより得られる、高タンパク焼成食品に関する。この焼成食品は、タンパク質を高濃度で含有するものであって、ソフトで、噛みだし性および口溶け性が良好である。